Cuisinart®

家庭用

取扱説明書

バキュームシーラー　PVS-1000J



保証書付

このたびはクイジナートバキュームシーラー
PVS-1000Jをお買い上げいただき、まことに
ありがとうございました。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお
使いください。
お読みになった後は本機のそばなど、いつも
手元においてご使用ください。

Handheld Pistol Vacuum sealer	PVS-1000J

本製品は日本国内専用に設計されていますので、国外での使用はできません。
FOR USE IN JAPAN ONLY.

Contents　もくじ

安全上のご注意　必ずお守りください

●ご使用になる前に「安全上のご注意」をよくお読みの上、必ずお守りください。
●人への危害、財産の損害を防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を区分して、説明しています。

⚠ **警告**	**死亡**や**重傷**を負うおそれがある内容です。
⚠ **注意**	**軽傷を負う**ことや、**物的損害*が発生する**おそれのある内容です。

＊物的損害とは、家屋、家財および家畜、ペットにかかわる拡大損害を示します。

■お守りいただく内容を、次の図記号で示しています。

⃠	してはいけない**「禁止」**内容です。
❗	実行しなければならない**「強制」**内容です。

お読みになった後は、必ずいつでも見られる所に保管ください。

安全上のご注意　必ずお守りください

⚠ 警告

■絶対に分解・修理・改造を行わない。
（発火や異常動作によるけがの原因）
●修理は販売店、または修理ご相談窓口までご相談ください。

■本体、電源コード・プラグや充電スタンド・充電器を、水などの液体につけたり、かけたりしない。
（ショート・感電の原因）

■お子様など、取り扱いに不慣れな方だけで使わせない。
乳幼児の手の届くところで使わない。
（感電・けがの原因）

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
（たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因）

■電源コード・電源プラグを破損するようなことはしない。
傷つけたり、加工したり、熱器具を近づけたり、無理に曲げたり、ねじったり、引っ張ったり、重いものをのせたり、束ねたり、挟み込んだりしない。
（感電・ショート・火災の原因）

■電源コードが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使用しない。
（感電・ショート・火災の原因）

■ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない。
（感電の原因）

■電源プラグは根元まで確実に差し込む
（感電・発熱による火災の原因）

安全上のご注意　必ずお守りください

⚠ 警告

■揮発性のあるガスの近くでは使用しないで下さい。
（火災の原因）

■電源プラグのほこりなどは、定期的に取る。
（湿気などで、絶縁不良になり火災の原因）

■必ず付属のAC/DCアダプターをご使用ください。
（本体破損の原因）

■当社が推奨または販売していない付属アタッチメントを使用しない。
（火災・感電・けがの原因）

■万一、本機を落としたり、本機を破損した場合は、販売店、または修理ご相談窓口に相談する。
（そのまま使用すると火災・感電の原因）

■コンセントや配線器具の定格を超える使い方や、交流100V以外で使わない。
（火災・故障の原因）

■本体や充電器を絶対に高温の電化製品・ガス製品の周辺や中には置かないで下さい。
（バッテリーの液漏れ・オーバーヒート・発煙の原因）

■異常・故障時には直ちに使用を中止し、電源プラグを抜く。
（発煙・発火・感電のおそれあり）

異常・故障例

●電源プラグ・コード、バッテリーが異常に熱くなる。
●電源コードに傷がついたり、通電したりしなかったりする。
●バッテリーの液漏れ
●本体が正常に動かない。
●本体が変形したり、異常に熱い。
●使用中に異常な音がする。
→すぐにお買い上げの販売店、または修理ご相談窓口へ点検・修理をご相談ください。

■バッテリーの電極をクリップや電線などでつなげないで下さい。
（ショート・感電の原因）

⚠ 注意

■使用時以外は電源プラグをコンセントから抜く。
（けが、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因）

■屋外での使用や、本来の使用目的以外の使用はしないでください。
（けがの原因）

■魚の骨や硬い貝殻など尖った部分がある物を真空パックしないで下さい。
（けが、シーラーバッグ破損の原因）

■スープなどの液体物を真空パックしないで下さい。
（けが、シーラーバッグ破損の原因）

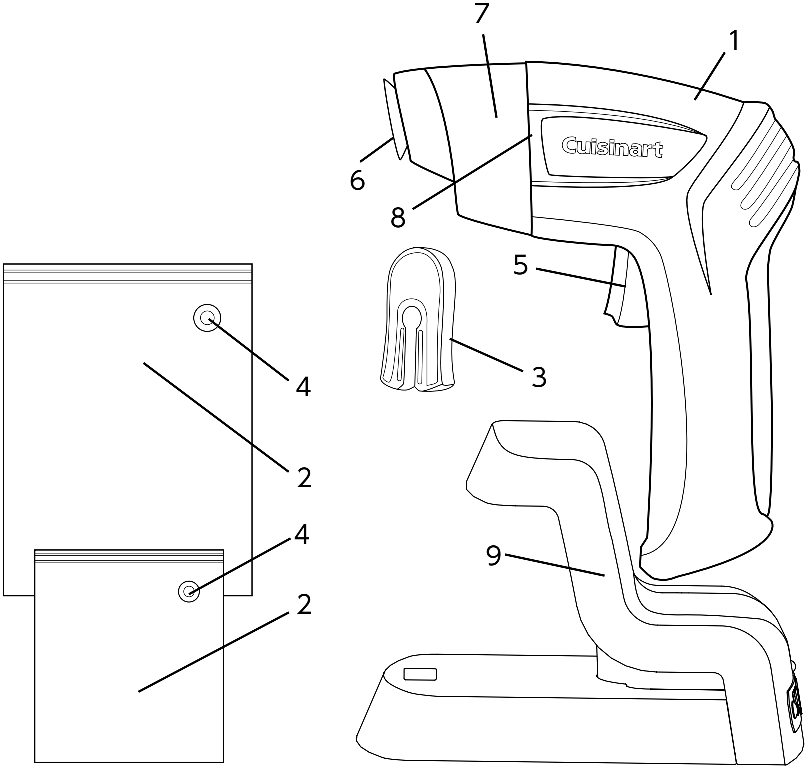
■製品に強い衝撃を与えたり、振動させたり投げたりしないで下さい。

■製品を高温・多湿な場所やほこりの多い場所には保管しないで下さい。
（バッテリーの劣化や不具合の原因）

■電源プラグを抜くときはコードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。
（感電・ショート・発火の原因）

各部のなまえ

1　バキュームシーラー
2　シーラーバッグ（約1リットル用10枚、約4リットル用10枚）
3　ジッパーロック
4　バルブ（吸引弁）
5　作動用トリガー
6　吸引カップ
7　吸引ベース
8　内部吸引ノズル
9　充電スタンド
10　充電器（図にはありません）



*シーラーバッグはお近くの取扱い店またはクイジナートオンライン通販サイトでもお求めになれます。

使い方

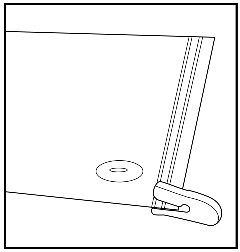
準備

お買い上げ後初めてご使用になる場合には電源プラグをさして充電器をセットし、本体を12時間連続充電をしてください。

本製品が充電ベースにきちんと接続されるとLEDライトが赤色に点灯します。バキュームシーラーが使用可能になった場合にはLEDライトが緑色に変わります。

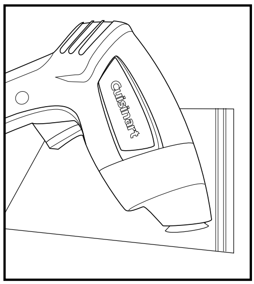
1 保存したい食品をシーラーバッグにいれ、ジッパーロックを使って閉じます。

※チキンやマリネなどの少量の水分を含む食品をパックする際には、シーラーバッグを垂直にしたままで閉じて下さい。カウンタートップの上などに水平に置くと、液体がバルブ内部に入る恐れがありますのでお避け下さい。（もし液体がバルブ部分に入った場合は11ページの掃除とお手入れの仕方を参照して下さい。）



2 バキュームシーラーを赤色のバルブ（吸引弁）に当て作動用トリガーを引いてシーラーバッグ内部の空気を抜きます。

※真空パックは数秒で完了します。もし、時間がかかる場合はシーラーバッグがきちんと閉じられていない恐れがあります。ジッパーロックを使い完全にバッグを閉じてから再度作動用トリガーを引いて下さい。バキュームシーラーが正常に働き空気が完全に抜き終わると強く引っ張るような音に変わります。この際、バッグは中の食品に密着した状態になります。



3 10ページの食品の保存と調理に関するガイドラインに添って、真空パックした食品をより長く新鮮に保つため、冷蔵庫・冷凍庫または食器棚など適切な場所に保管して下さい。長期間保存する場合は、時折シーラーバッグが食品にきちんと密着し真空状態が保たれている事を確認して下さい。時間の経過と共に中に空気が入った場合は、再度本製品を使用して中の空気を抜き取って下さい。

上手に真空パックするために

1. 本製品を使用する際には必ず10ページの食品の保存と調理に関するガイドラインに添って使用下さい
2. シーラーバッグ内に物を詰め込み過ぎないで下さい。本製品をバルブ（吸引弁）に接続し作動できるスペースを残しておいて下さい
3. 本製品を使用して真空パックする前に、シーラーバッグから余分な空気を十分に抜いてからバッグを閉じて下さい
4. 魚の骨や硬い貝殻など尖った部分のある物を真空パックしないで下さい。シーラーバッグの破れの原因となります。
5. ソフトチーズなどの柔らかい食品にはご使用にならないで下さい
6. スープなどの液体物を真空パックしないで下さい。
7. 真空パックの際、少量の液体やくず、食品の粒などが吸引カップに入り込み吸引ポンプを詰まらせて故障の原因となる場合があります。このような時には、すぐにトリガーから手を離して本製品を停止させ、11ページの掃除とお手入れの仕方を参照して下さい。

以下を参考にして、吸引カップに異物が入るのを防いで下さい。

a)生のお肉など水気が多くしっとりした食品を真空パックする場合は、シーラーバッグを閉じる際、バッグを垂直にしたままで閉じて下さい。キッチンペーパーなどを折りたたんでバッグの上部に入れ、中の食品がバルブに接触しないようにして袋を閉じ、真空パックすることも出来ます。

b)パウダー状や粒子の細かな食品を真空パックする場合は、シーラーバッグの中に食品を入れ過ぎないようご注意下さい。キッチンペーパーなどをシーラーバッグに入れ真空パックすることも出来ます。

注意:食品の菌の発生などを防止するため、生のお肉やお魚、油脂分の多い食品を使用したシーラーバッグを再利用する場合は、よく洗うなどしてからお使い下さい。

食品の保存と調理について

冷凍保存する際に

食品を冷凍保存する場合、冷凍中に食品が膨らみますので、5cm程度のスペースを空けておいて下さい。トルティア、クレープやハンバーガー用パテを保存する際には、クッキングシートを利用して小分けしておくと使用の際に必要な分だけ取り出せ便利です。残りはすぐに真空パックして冷凍庫に戻して下さい。

食品の取扱いのご注意

より鮮度の高いものを真空パックします。空気を吸いだすことでより長く鮮度を保つことが出来ます。きちんと保管しても長期保存状態にあると鮮度は損なわれます。

食品の菌の発生などを防止するため、生のお肉やお魚、油脂分の多い食品を使用したシーラーバッグを再利用する場合は、バッグをよく洗ってからお使い下さい。ラベルなどを利用して以前、何を保存したか判るようにすると便利です。

腐敗しやすい食品を温め直したり、解凍したり常温に戻したりした場合は、直ちに調理して下さい。

解凍の際には、冷蔵庫の中に入れて解凍させて下さい。お湯や電子レンジを使って解凍しないで下さい。

使用したシーラーバッグから一部のみを取り出して使用する場合は、残りは直ちに真空パックし直し、適切な保管場所にて保存して下さい。

調理に関して

シーラーバッグは、冷凍、湯煎、電子レンジ対応可です。袋に入れたままお湯で温めたり電子レンジで調理出来ます。(素材はビスフェノールAを使用していません。)

掃除とお手入れの仕方

本製品の掃除やお手入れの際には、必ず電源がプラグから抜いてあることを確認して下さい。

注意:食品の菌の発生を防ぐため、すべてのパーツはきれいに洗ってからご使用下さい。

1. **吸引カップをアンロック位置に回し、引っ張って取り外します。吸引カップを洗剤を入れたお湯ですすぎます。**
2. **ゴム製の吸引ノズルも取り外し、洗剤を入れたお湯で洗います。**
3. **バキュームシーラー本体や吸引ベースは研磨剤の入っていない布等で拭きます。**
4. **各パーツは必ず乾燥させてから、本体に取り付け直して下さい。**

シーラーバッグのお手入れ

シーラーバッグは洗剤を入れたお湯で洗うか、食器洗い機の上段で洗浄して下さい。

注意:生のお肉などを保存したシーラーバッグを再利用する際には、食品の菌の発生を防ぐためバッグはよく洗うなどしてきちんと消毒してからお使い下さい。生のお肉などを真空パックした際にバッグのバルブ部分が食品に触れたりした場合は、新しいバッグとお取り替え下さい。

1. **シーラーバッグのバルブ(吸引弁)を消毒するために希釈した漂白剤をバッグの内部にまんべんなく注ぎ入れます。**
2. **希釈した漂白剤を捨てます。**
3. **バキュームシーラーを使い、バッグに残った漂白剤をバルブ(吸引弁)から吸い取ります。**
   注意:ごく少量の薄い漂白剤で十分です。本製品の故障の原因となりますので、吸引ノズル内に液体が入らないようご注意下さい。
4. **ご使用になる前に、漂白剤が残らないようきれいな水でよくすすいで下さい。ご不明な点やその他のお手入れに関しては、カスタマーサービスにお問い合わせ下さい。**

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed, including the following:

Note: It is important to follow food safety guidelines when using The Handheld Pistol Vacuum sealer.

1. This appliance is not for use by children. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
2. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or adjustment.
3. Do not attempt to open The Handheld Pistol Vacuum sealer or charging stand, as there are no user-serviceable parts.
4. The use of attachments not recommended or sold by Waring may result in fire, electrical shock or injury.
5. To protect against electrical shock, do not immerse The Handheld Pistol Vacuum sealer, charging stand or charger in water or other liquids.
6. Do not use outdoors or for other than intended use.
7. Do not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven; to avoid battery leakage, overheating, smoking and/or other damages, do not put the appliance or charger in a microwave.
8. Do not vacuum seal objects with sharp points like fish bones and hard shells. Sharp points may penetrate and tear the bags.
9. Do not use bags to vacuum seal soups or other liquids.
10. Do not impact, vibrate or throw the appliance.
11. To avoid fire or other failure, do not use the appliance in a place with volatile gas.
12. To avoid degradation of its performance and loss of the battery life, do not store the appliance in a high temperature, high humidity, or dusty place.
13. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
14. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage, always unplug the unit from the electrical outlet.** Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.
15. When charging or storing the battery, if there is abnormal heating or deformation, you should stop use immediately.
16. If there is battery leakage or a strange odor, please keep away from fire.

SAVE THESE INSTRUCTIONS FOR HOUSEHOLD USE ONLY

BATTERY AND CHARGING GUIDE

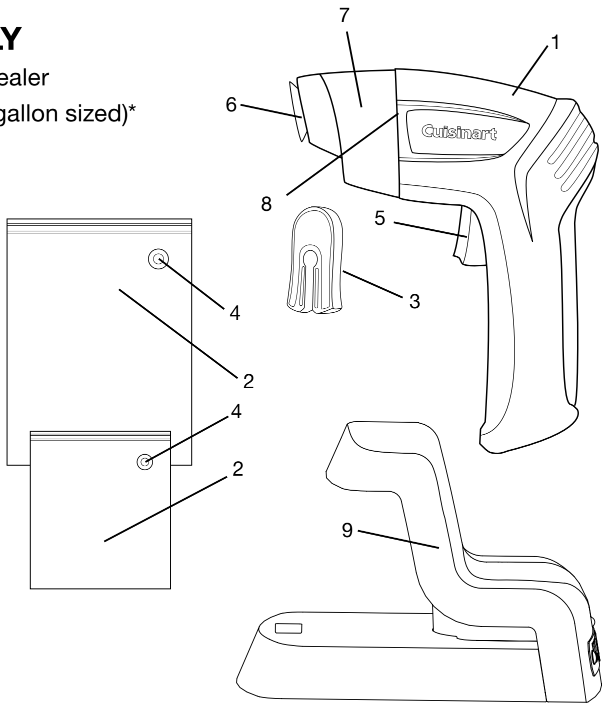
This appliance is for 100 volts only and should not be used with a converter.

1. Before first use, charge the battery for 12 uninterrupted hours. LED light will turn green when The Handheld Pistol Vacuum sealer is charged and ready to use.
2. Use the provided battery charger only to charge this unit.
3. To avoid short circuit, do not connect the terminals of the battery with the clips or electric wires.

To prolong the battery life always store this appliance in a cool, dry place – away from sunlight – with a temperature under 77°F.

PARTS AND ASSEMBLY

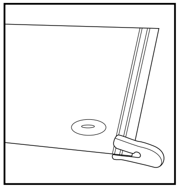
1. Handheld Pistol Vacuum sealer
2. Bags (10 quart sized & 10 gallon sized)*
3. Zip tool
4. Valve
5. Trigger
6. Suction cup
7. Suction base
8. Inner suction nozzle
9. Charging stand
10. Charger (not shown)



*Additional bags can be purchased at your local distributor or online at cuisinart.jp

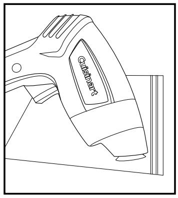
OPERATING INSTRUCTIONS

1. **Place food in bag and close with the zip tool.**



   When vacuum sealing foods that contain some liquid (i.e., chicken or marinated foods) seal the bag while it is in a vertical position. Do not lay it flat on a counter as liquid may interfere with the valve. (If liquid does get into the valve, follow the cleaning instructions on page 15.)

2. **Position The Handheld Pistol Vacuum sealer on the red valve and pull the trigger to remove air.**



   The vacuum sealing process takes only seconds. If it is taking longer, it could mean that the bag has not been properly closed. Close fully using the zip tool, then resume pulling the trigger. Sealing is complete when The Pistol Vac begins to make a straining noise, signaling that all of the air has been removed. You will also see that the bag has shrunk tightly around the food.

   Press on the red valve after sealing is complete to ensure it is completely sealed.

3. **Store bags in the refrigerator, freezer or cupboard to keep food fresher longer.**

   Keep food in the proper storage place, following the food safety guidelines. If storing for a long period of time, it may be necessary to check to see if the vacuum seal is still completely tight. If not, use the sealer to remove any air that may have entered over time.

GUIDELINES FOR VACUUM SEALING

1. IT IS IMPORTANT TO FOLLOW FOOD SAFETY GUIDELINES WHILE USING THIS APPLIANCE.

2. DO NOT overfill the bag; leave enough empty space for The Handheld Pistol Vacuum sealer to come in contact with the valve.

3. Do not leave too much air inside the bag. Press bag to allow extra air to escape before closing and vacuum sealing it.

4. Do not vacuum seal objects with sharp points (i.e., fish bones or hard shells). Sharp points may penetrate and tear the bags.

5. Do not vacuum seal soft food items such as soft cheeses.

6. Do not use vacuum sealer system to store soups or other liquids.

7. During the sealing process, small amounts of liquids, crumbs or food particles can inadvertently enter into the suction cup, clogging the pump and potentially damaging your appliance. **If this happens, immediately release the trigger and follow the cleaning instructions on page 15.**

   To prevent this, follow these tips:

   a) For moist and juicy foods such as raw meats:

      Seal the bag closed while it is in a vertical position. You can also place a folded paper towel inside the top of bag to separate the food from the valve before vacuum sealing it.

   b) For powdery or fine-grained foods: avoid overfilling bags. You can also place a paper towel inside before vacuum sealing it.

PREPARING FOOD FOR THE FREEZER

To vacuum seal unfrozen foods that will go in the freezer, leave two extra inches of space to allow for expansion during freezing.

Before storing foods such as tortillas, crêpes or hamburger patties, use wax or parchment paper to separate them. This will make it easy to remove only the amount of food needed at a time. Re-seal the rest of the food immediately and replace in the freezer.

GENERAL RULES FOR FOOD SAFETY

- Begin with the freshest food possible. Vacuum sealing extends the life of foods by removing air from the bags that they are stored in. Even under proper storage conditions, food may lose freshness if stored for too long.
- To avoid any possible food-borne illness, wash bags thoroughly after storing raw meats, fish or greasy foods. Also try labeling the bags to keep track of food items that have been stored previously.
- If perishable foods have been heated, defrosted or unrefrigerated, consume them immediately.
- The suitable way to defrost sealed food is to place it in the refrigerator until defrosted. Never defrost foods in hot water or a microwave oven.
- If you open a previously vacuum-sealed bag and remove only some food, immediately re-vacuum seal the bag and store it in the proper place.

COOK

Boil or microwave right in the bag!

The reusable bags are approved for freezing, boiling and microwaving. FDA approved for food contact, and BPA-free bags are food safe. (Cooking time varies.)

CLEANING, CARE AND MAINTENANCE

Always unplug the appliance before performing any cleaning and maintenance operations.

NOTE: Be sure to wash all parts thoroughly to avoid food-borne illness.

1. Rotate the suction cup to the unlock position and pull it outward to remove. Rinse the suction cup with warm soapy water.
2. The rubber inner suction nozzle is removable for cleaning. Wash with warm soapy water.
3. Clean The Handheld Pistol Vacuum sealer and the suction base with a non-abrasive cloth.
4. Ensure that parts are completely dry before reassembling.

Cleaning the bags:

Wash the bags with warm soapy water or place on the top rack of the dishwasher.

NOTE: If you wish to reuse a bag after storing raw meats, it is important to be sure that bags have been completely sanitized in order to prevent food-borne illness.

When sealing and storing raw meats, it is strongly recommended to discard bags after use if the valve comes in contact with liquids.

To properly sanitize the valve of the bag:

1. Pour a diluted bleach solution into the bag, dispersing evenly.
2. Empty the solution from the bag.
3. Use The Handheld Pistol Vacuum sealer to suck the remaining liquid through the valve.

   NOTE: Only a small, weak bleach solution is needed. Do not suck any liquid into the inner suction nozzle, as that may damage the appliance.
4. Before using, thoroughly rinse the bag with clean water after the above operation to be sure all bleach has been removed.

Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

TROUBLESHOOTING

NOTE: If the appliance has not been used for a long time, you will need to recharge it before use.

If nothing happens when you pull the trigger, you may need to do the following:

1. Be sure that the unit is charged.
2. Check the appliance parts to be sure that they are not loose. If they are loose, tighten them, and resume the sealing process.

The unit will not charge:

1. Check that the unit is properly connected with the charging base so that the LED is illuminated.
2. Be sure that the electric outlet is working properly.
3. Be sure you are using the provided battery charger, to charge the unit.

It does not work right after being charged:

1. Make sure the Red LED lights are illuminated during charging.
   If not, properly connect The Pistol Vac to the charging base so that the lights are illuminated.
2. If the LED indicator lights are on, make sure that The Pistol Vac has been charged long enough (9–12 hours for fully charged battery).

Air is not removed from the bag completely:

1. Bags are not sealed: re-align the zipper, and be sure the entire zipper is closed.
2. Make sure the valve is clean. You may need to replace the zip bag.
3. The bag is too full; reduce the amount of food to be sealed.
4. Extend the vacuum sealing time.

仕様／保証書

品名：バキュームシーラー　形名：ＰＶＳ-1000Ｊ

定格電源	100V-240V 50/60HZ　AC/DC アダプター
消費電力	DC11.0V 100mA
外形寸法	本体：62mm(W)X165mm(D)X184mm(H) バッグ：4 リッターサイズ /260mm(W)X350mm(H) 1 リッターサイズ /200mm(W)X230mm(H)
材質	本体 : ABS 吸引ベース : ABS 吸引カップ : シリコン／ SAN シーリングバッグ：PA ＋ PE フィルム
電源コード（約）	1.8m

※製品のデザインは改善のため予告なく変更することがあります。
※製品の色は印刷物ですので実際の色と異なる場合があります。

愛情点検

長年ご使用のバキュームシーラーの点検を！

こんな症状はありませんか？

●充電ができたり、できなかったりする。
●本体を水に浸してしまった。
●その他の異常がある。

使用中止

電源プラグを抜き、故障や事故防止のため、販売店、または当社まで点検・修理をご相談ください。

BA-PVS-1000J-01-1310

保証とアフターサービス　必ずお守りください

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談はまず、お買い上げの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は…

●修理は、「修理ご相談窓口」へ
●使いかた・部品・お買い物などのお問い合わせは、「カスタマーサービス」へ

保証書(裏表紙をご覧ください)

お買い上げ日・販売店名などの記入を必ず確かめ、お買い上げの販売店からお受取りください。よくお読みのあと保存してください。

保証期間：お買い上げ日から　本体　1年間

※付属品の保証はございません。

補修用性能部品の保有期間

当社では、このバキュームシーラーの補修用性能部品(商品の機能を維持するために必要な部品)を製造打ち切り後、最低６年保有しています。

修理を依頼されるとき

●保証期間中は

保証書の規定に従って、お買い上げの販売店が修理受付させていただきますので、恐れ入りますが、製品に保証書を添えてご持参ください。なお、直接修理ご相談窓口、お客様カスタマーサービス係に送付した場合の送料はお客様負担となります。修理内容を確認のため、事前に修理相談窓口までご連絡くださることをお勧めいたします。

●保証期間を過ぎているときは

ご要望により有料修理させていただきます。

ご連絡いただきたい内容	
製品名	バキュームシーラー
品番	PVS-1000J
お買い上げ日	年　　月　　日
故障の状況	できるだけ具体的に

コンエアージャパン　お客様相談窓口のご案内

修理・お取り扱い・お手入れなどのご相談は、まずお買い求めの販売店へお申し付けください。

転居や贈答品などでお困りの場合は、商品名・品番をご確認のうえ下記窓口へ

使い方・部品・保証などのご相談窓口

コンエアージャパン合同会社 カスタマーサービス係

フリーコール **0120-191-270**

受付時間:9:00～12:00　13:00～17:30
(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。
〒107-0062　東京都港区南青山1丁目15-41

修理ご相談窓口

コンエアージャパン　修理センター

フリーコール **0120-137-240**

受付時間:9:30～18:00
(土日・祝日及び夏季休業日・年末年始休業日を除く、弊社インターネットサイト上にご案内いたします。)
修理品のお送り先は修理センターでの受付時にご案内申し上げます。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱い

コンエアージャパン合同会社およびその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者に提供しません。
お問い合わせは、ご相談された窓口にご連絡ください。

故障かな?と思ったら･･･よくあるご質問

本製品を長期間ご使用になっていない場合、充電し直してからお使い下さい。

作動用トリガーを引いても本製品が動かない場合

1. 本製品が充電されている事を確認して下さい。
2. 各パーツの取り付けがゆるんでいる場合はきつく締め直して下さい。

本製品が充電されない場合

1. 本製品が充電ベースにきちんと接続されていて、LEDライトが赤色に点灯しているか確認下さい。
2. 電源コンセントが正常に通電しているか確認して下さい。
3. 指定された充電器を使用して下さい。

充電しても動かない

1. 充電中、LEDライトが赤色に点灯している事を確認して下さい。
2. LEDライトが点灯しているのに作動しない場合は、本製品の充電を十分時間をかけて行ったか（通常フル充電には9～12時間必要です）確認して下さい。

シーラーバッグから空気が抜き出せない

1. ジッパーが完全に閉じているか確認して下さい。
2. バルブ（吸引弁）部分が正常か確認して下さい。シーラーバッグを取り換えてご使用下さい。
3. シーラーバッグ内に詰め込み過ぎている場合は、中身を減らしてからご使用下さい。
4. 長めに時間をかけて吸引してみて下さい。

Cuisinart®

IB-14/347